



Seki Magoroku KK Yanagiba 30cm

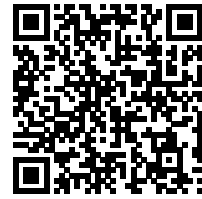
4 9 0 1 6 0 1 0 0 2 0 1 0



4 901601 002010 >



Prix
conseillé: €
169,00



DESCRIPTION

Yanagiba | KK-0030 lame 11.85" / 30,0 cm, Poignée 12,7 cm

Yanagiba, lame de feuille de saule. Le Yanagiba est le couteau traditionnel pour trancher japonais. En raison de sa lame étroite, creuse d'un côté et relativement longue, le couteau est particulièrement adapté pour des découpes très minces. Le couteau garantit une découpe dans les règles de l'art - mais surtout propre et lisse. Ces découpes sont particulièrement importantes dans la préparation des sushis. La longueur et la forme de la lame permettent un long mouvement de coupe.

Les Yanagiba - trancheurs japonais - de la série Seki Magoroku KK se distinguent par leur forme épurée et leur manche octogonal noir mat en bois pakka. La lame, très longue, permet des coupes précises et très fines, est parfaite pour trancher du poisson. La lame asymétrique du Yanagiba est fabriquée avec de l'acier à forte teneur en carbone, dans le respect des normes européennes, et est décorée avec une belle ligne ondulée au fini satin. La série KK associe qualité, robustesse et fonctionnalité.

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications